Cosa significa se un colorante è...

IT

Per superfici: il prodotto (ad esempio un colorante spray) deve essere usato esclusivamente sulla parte esterna del dolce, non va cioè miscelato o mescolato con impasti o altro.

Per masse: il prodotto (per esempio un colorante liposolubile liquido) deve essere unito al preparato o alla massa, così da amalgamarsi e colorare uniformemente tutto l'impasto. Una precisazione in merito ai prodotti per masse: si definiscono prodotti liposolubili/lipodispersibili quelli da utilizzarsi esclusivamente con dolci e preparati a base grassa (lipo), come ad esempio cioccolato, burro e margarina. Si definiscono invece idrosolubili, quelli da utilizzarsi esclusivamente con dolci e preparati a base acqua (idro), come ad esempio panna montata.

Per superfici e masse: a seconda del modo d'uso, il prodotto può essere utilizzato sia sulla parte esterna del dolce (decorazione superficale), sia miscelato con l'impasto (decorazione per masse).

What it means if a food colour is:

UK

For surfaces: the product (e.g. a spray food colour) must only be used on the surface of the sweet. It is not mixed or stirred into doughs or other foodstuffs.

For mixtures: the product (e.g. a liquid fat-soluble product) must be mixed with the preparation or mixture, to amalgamate and colour the whole dough uniformly. A comment on the products for mixtures: fat-soluble/fat-dispersible products should only be used with fat-based sweets and preparations, such as chocolate, butter and margarine. Water-soluble products should only be used with water-based sweets and preparations, such as whipped cream.

For surfaces and mixtures: depending on how it is used, the product can be used both on the outside of the sweet (surface decoration), or mixed with the dough (decoration for mixtures).

Comment utiliser les différents colorants:

FR

Pour surfaces: le produit (par exemple un spray colorant) doit être utilisé exclusivement sur la surface externe de la pâtisserie, à savoir qu'il ne doit pas être mélangé à une pâte ou autre

Pour masses: le produit (par exemple un colorant liquide soluble dans la graisse) doit être uni à la préparation ou à la masse, de fagon qu'il soit amalgamé et qu'il colore uniformément toute la masse.
Une précision sur les produits pour masses: sont qualifiés produits liposolubles, les produits à utiliser exclusivement pour les gâteaux et autres préparations à base de graisse (lipides) tels que le chocolat, le beurre et la margarine. Sont en revanche qualifiés produits hydrosolubles, ceux à utiliser exclusivement pour les gâteaux et autres préparations à base d'eau (hydro) telle que la chantilly.

Pour surfaces et masses: en fonction du mode d'utilisation, le produit peut être utilisé aussi bien sur la surface externe de la pâtisserie (décoration superficielle) que mélangé à la masse (décorations pour masses).

Was bedeutet Farbstoff:

D

Für Oberflächen: die Farbe (z.B. Farbspray) darf nur für zum Dekorieren der Außenseiten verwendet werden, d.h. wird nicht im Teig oder sonstigen Massen vermengt.

Für Massen: die Farbe (z.B. fettlösliche, flüssige Farbe) muss dem Präparat oder der Masse hinzu gefügt werden, damit die Masse gleichförmig eingefärbt wird. Kurz zu den Farben für Massen: als fettlöslich/fettdispersiv werden Farben bezeichnet, die für fetthaltige Massen verwendet werden, wie Schokolade, Butter und Margarine. Als wasserlöslich werden Farben bezeichnet, die ausschließlich für Präparate auf Wasserbasis eingesetzt werden, z.B. Schlagsahne.

Für Oberflächen und Massen: die Farbe kann sowohl zum Dekorieren an der Oberfläche, als auch zum Einfärben der Teigmasse verwendet werden.



Bomboletta da 400 ml
400 ml spray can
Bombe de 400 ml
400 ml - Spraydose





Burro cacao spray vellutato per superfici

IT Coloranti spray ad effetto "vellutato" per la decorazione di semifreddi, gelati e mousse.

Modalità d'uso:
agitare bene prima dell'uso; accertarsi che la bomboletta spray sia stata tenuta a temperatura ambiente (20-25 °C circa) per almeno due ore prima dell'utilizzo.
Spruzzare uno strato omogeneo di prodotto sulla superficie fredda che si vuole trattare da una distanza di circa cm 20-25. Prima di consumare il dolce così decorato, lasciatelo riposare 5 minuti per permettere la completa stabilizzazione del colorante.

UK "Velvet" effect spray food colours for decorating ice-cream cakes, ice-creams and mousses.

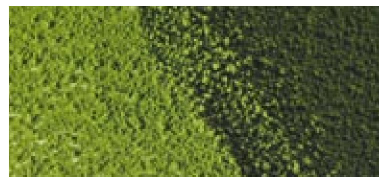
How to use:
shake well before using; make sure that the spray can has been kept at room temperature (about 20 – 25°C) for at least two hours before using.
Spray an even layer of product on to the cold surface from a distance of about 20 – 25 cm. Before eating the decorated sweet, let it rest for 5 minutes to allow the colouring to become completely stable.

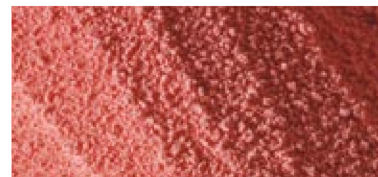
FR Spray colorant effet velouté pour la décoration d'entremets, glaces et mousses.

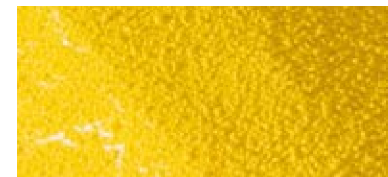
Mode d'emploi:
Bien agiter avant utilisation; s'assurer que la bombe a été conservée à température ambiante (20-25°C environ) pendant au moins deux heures avant l'utilisation.
Vaporiser une couche homogène de produit sur la surface froide à napper à une distance d'environ 20-25 cm. Avant de consommer la pâtisserie ainsi décorée, la laisser reposer 5 minutes pour permettre la stabilisation du colorant.

D Farbspray mit „Samteffekt" zum dekorieren von Eistorten, Speiseeis und Mousse.

Anwendung:
Vor der Anwendung gut durchschütteln; sicherstellen, dass die Spraydose mindestens zwei Stunden vorher bei Raumtemperatur (ca. 20-25 °C) gelagert wird.
Spraydose in ca. 20-25 cm Entfernung halten und die betreffende, kalte Fläche gleichförmig besprühen. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Farbstoff vollständig stabilisieren kann.

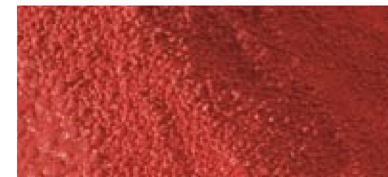

Cod. 24505 - 1 PZ

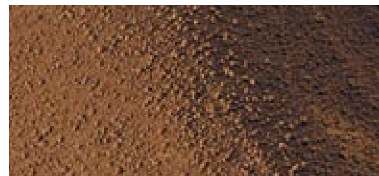

Cod. 24503 - 1 PZ

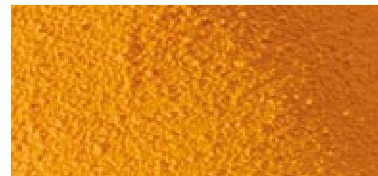

Cod. 24515 - 1 PZ


Cod. 24504 - 1 PZ


Cod. 24502 - 1 PZ


Cod. 24514 - 1 PZ


Cod. 24517 - 1 PZ


Cod. 24518 - 1 PZ


Cod. 24516 - 1 PZ



IT Decora gelati, semifreddi e mousse utilizzando i coloranti spray tinte perlescenti!

Burro cacao spray colore base: Copre la superficie dei vostri gelati, semifreddi e mousse con una speciale "base" di colore bianco, permettendone la decorazione con i normali coloranti spray tinte perlescenti.

UK Decorate ice cream, semifreddi, and mousse using pearly color sprays

Cocoa butter spray color base - covers the surface of your ice cream, semifreddi and mousse with a special "base" - white in color, allowing decoration with normal pearly spray colouring .

FR Décorer entremets, entremets et parfaits glacés, grâce aux bombes spray de couleurs perlées!

Bombe spray beurre de cacao blanc de base. Recouvrir le support à décorer avec la bombe spray beurre de cacao de couleur blanche puis pulvérisez avec les bombes spray de couleurs perlées au choix.

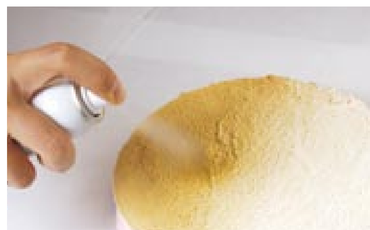
D Dekorieren Sie Eis, Halbgefrorenes und Mousse mit dem Perlenfarbenspray!

Kakao-Butterspray Neutral deckt die Oberfläche von Eis, Halbgefrorenem und Mousse mit einer weißen Schicht und erlaubt die Verzierungen mit den Perlenfarbenspray

Bomboletta da 400 ml
400 ml spray can
Bombe de 400 ml
400 ml - Spraydose

Cod. 24544 - 1pz





Istruzioni d'uso: Spruzzare il prodotto sulla superficie - Decorare utilizzando i normali coloranti spray tinte perlescenti.

Instructions: Spray the prduct on the surface. Decorate using normal pearly spray colouring

Mode d'emploi: Vaporiser le produit sur la surface - Décorer en utilisant les bombes spray de couleurs perlées

Gebrauchsanleitung: Die Oberfläche mit dem Produkt besprühen - mit den Perlenfarbenspray verzieren



Bomboletta da 100 ml
100 ml spray can
Bombe de 100 ml
100 ml - Spraydose

Coloranti spray base acqua – tinte pastello – per superfici – per panna

IT Coloranti spray base acqua, ideali per decorare superficialmente panna e prodotti da forno come pasticcini e biscotti. Modalità d'uso:agitare bene prima dell'uso; spruzzare da una distanza di circa 20 cm dal soggetto da decorare.

UK Water-based spray food colours – ideal for surface decoration of cream and baked products such as buns and biscuits.
How to use: shake well before using; spray at a distance of 20 cm from the object to decorate.

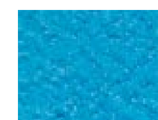
FR Sprays colorants à base d'eau, idéals pour décorer la surface de crème chantilly et pâtisseries cuites au four telles que tartelettes et biscuits. Mode d'emploi: bien agiter avant utilisation; vaporiser à une distance de 20 cm environ de la pâtisserie à décorer.

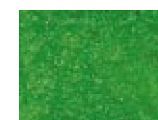
D Farbspray auf Wasserbasis, ideal zum Dekorieren von Sahne, Gebäck und Keksen.
Anwendung: vorher kräftig durchschütteln; in ca. 20 cm Entfernung halten und aufsprühen.

Confez. Assortita
24330 12pz

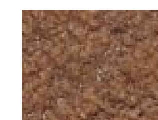

24331 1pz


24332 1pz


24333 1pz


24334 1pz


24335 1pz


24336 1pz

Coloranti spray base alcool – tinte perlescenti – per superfici – per cioccolato

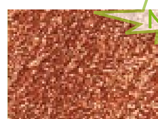
IT Coloranti spray base alcool, ideali per decorare superficialmente cioccolato, prodotti a base di zucchero e prodotti da forno come pasticcini e biscotti. Modalità d'uso:agitare bene prima dell'uso; spruzzare da una distanza di circa 20 cm dal soggetto da decorare.

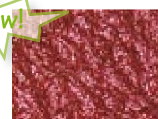
UK Alcohol-based spray food colours – ideal for surface decoration of chocolate, sugar-based products and baked products such as buns and biscuits.
How to use: shake well before using; spray at a distance of 20 cm from the object to decorate.

FR Sprays colorants à base d'alcool, idéals pour décorer une surface de chocolat, les produits à base de sucre et les pâtisseries cuites au four telles que tartelettes et biscuits. Mode d'emploi: bien agiter avant utilisation; vaporiser à une distance de 20 cm environ de la pâtisserie à décorer.

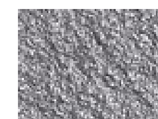
D Farbspray auf Alkoholbasis, ideal zum Dekorieren von Schokolade, Zucker, Gebäck und Keksen.
Anwendung: vorher kräftig durchschütteln; in ca. 20 cm Entfernung halten und aufsprühen.

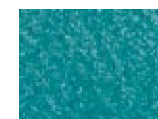
New!

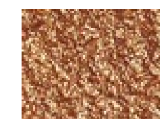

24545 1pz

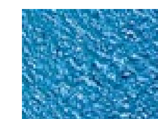

24546 1pz


24337 1pz


24338 1pz


24399 1pz


24409 1pz


24410 1pz



Coloranti perlati per aerografo

IT Coloranti base acqua, ideali per decorare superficialmente panna e prodotti da forno come pasticcini e biscotti.

Istruzioni per l'uso:
agitare energicamente prima dell'uso. Versare a piccole dosi nell'aerografo.
Impiego per masse: aggiungere direttamente alla massa da colorare.

UK Water-based food colours – ideal for surface decoration of cream and baked products such as buns and biscuits.

Instructions for use:
Shake vigorously before use. Pour small amounts into the spray gun
Use for mixtures: add the powder directly to the mixture to be coloured.

FR Colorants à base d'eau, idéals pour décorer la surface de crème chantilly et pâtisseries cuites au four telles que tartelettes et biscuits.

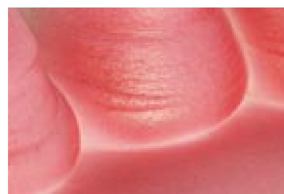
Mode d'emploi:
bien agiter avant l'utilisation; verser à petites doses dans l'aérographe.
Pour pâte: ajouter directement le produit à la pâte à colorer.

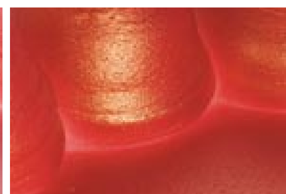
D Perlmutt-Sprühfarben, ideal zum Dekorieren von Sahne, Gebäck und Keksen

Anwendung:
vor dem Gebrauch kräftig durchschütteln. In kleinen Mengen in das Sprühgerät füllen.
Einfärben von Massen: das Pulver der Masse direkt hinzufügen.


24372 1pz

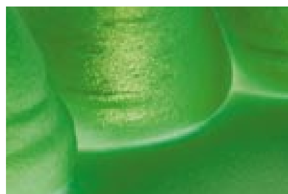

24373 1pz


24374 1pz


24375 1pz

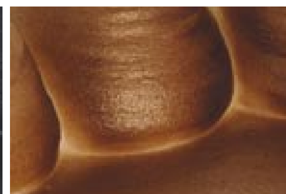

24371 8pz




24376 1pz


24377 1pz


24378 1pz


24379 1pz

Flacone da 200 gr
200 gr bottle
Flacon de 200 g
200 g - Fläschchen

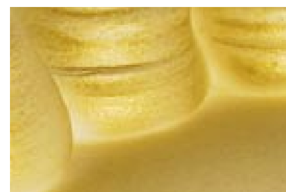


Coloranti per aerografo - vedi pag. 150

Colours for airbrush - see pg. 150

Colorants pour aérographe - voir page 150

Kompressor-Lebensmittenfarben - siehe Seite 150


24494 1pz


24495 1pz

Coloranti liposolubili liquidi - per masse - liposolubili

IT Coloranti liquidi indicati per la colorazione di burro di cacao, cioccolato (bianco) e delle masse grasse in generale (burro, margarina).
Modalità d'uso:agitare bene prima dell'uso; aggiungere tal quale in piccole quantità al prodotto da colorare.

UK Liquid food colours suitable for food colour cocoa butter, chocolate (white) and fatty mixtures in general (butter, margarine).
How to use: shake well before using; add in small quantities to the product to be coloured.

FR Colorants liquides indiqués pour la coloration de beurre de cacao, chocolat (blanc) et graisses (beurre et margarine).
Mode d'emploi: bien agiter avant utilisation; ajouter le colorant pur en petite quantité au produit à colorer.

D Farbstoffe, die zum Färben von Kakaobutter, Schokolade (weiß) und fetthaltige Massen im Allgemeinen verwendet werden (Butter, Margarine).
Anwendung: vor dem Einsatz gut durchschütteln; in kleinen Mengen pur in die Masse schütten.



Flacone da 200 gr
200 gr bottle
Flacon de 200 g
200 g - Fläschchen



24429 5pz

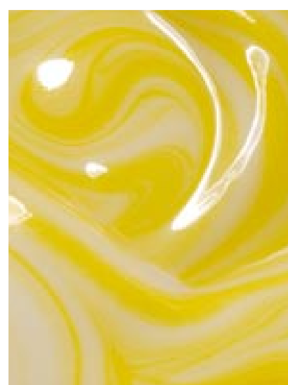




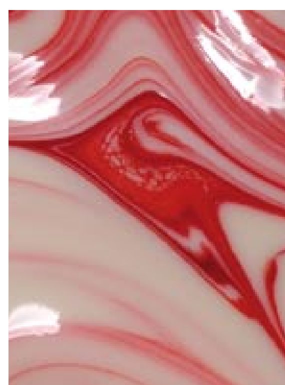
24430 1pz



24431 1pz



24432 1pz



24433 1pz



24434 1pz



Barattolo da 25 gr
25 gr can
Pot de 25 g
25 g - Glas

Coloranti in polvere - tinte pastello - per superfici e masse - liposolubile

IT Colorante in polvere per la decorazione di cioccolato, dei prodotti a base di zucchero e della pasta di mandorle. Ideali per colorare burro, margarina, cioccolato bianco e gelatina neutra a freddo; sono utilizzabili anche su prodotti da forno come pasticcini e biscotti.

UK Food colour powder to decorate chocolate, sugar-based and almond paste products. Ideal for colouring butter, margarine, white chocolate and cold neutral gelatine; it can also be used on baked products such as buns and biscuits.

FR Colorant en poudre pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre et de la pâte d'amandes. Idéal pour colorer le beurre; la margarine, le chocolat blanc et le happage neutre à froid; utilisable également sur les produits à cuire au four tels que tartelettes et biscuits.

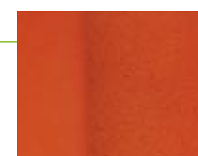
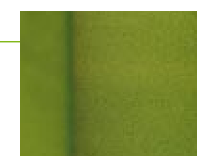
D Lebensmittelfarbe in Pulverform zum Dekorieren von Schokolade, Zucker und Marzipan. Ideal zum Färben von Butter, Margarine, weißer Schokolade und Kaltgelatine; auch für Backwaren geeignet, wie Kuchen und Kekse.


24507 1pz


24509 1pz


24510 1pz


24511 1pz

24506 4pz

IT **Modalità d'uso:**
Impiego superficiale: utilizzando un pennello o direttamente le dita, applicare le polveri sulla superficie da decorare; in alternativa, è possibile utilizzare l'aerografo, diluendo 2 gr di polvere in 10 gr di alcool per alimenti.

UK **How to use:**
Surface use: using a brush or fingers directly, apply the powders on to the surface to be decorated; as an alternative, you can use the airbrush, diluting 2 gr of powder in 10 gr of alcohol for foods.

FR **Mode d'emploi:**
Pour surface: à l'aide d'un pinceau ou directement avec les doigts, appliquer la poudre sur la surface à décorer; différemment, il est possible d'utiliser l'aérographe en diluant 2 g de poudre dans 10 g d'alcool à usage alimentaire.

D **Anwendung:**
Auf Oberflächen: das Pulver direkt mit einem Pinsel oder mit den Fingern auf der Oberfläche verteilen. Kann auch im Verhältnis 2 Gramm Pulver zu 10 Gramm Lebensmittelalkohol vermischt und mit einem Sprühgerät aufgesprüht werden.








IT Impiego per masse: aggiungere direttamente la polvere alla massa da colorare. Una considerazione sulle masse: quando si aggiungono le polveri colorate, burro e margarina devono essere di consistenza morbida e pastosa (temp. ambiente); il cioccolato bianco deve essere alla temperatura di fusione (in tempera).

UK Use for mixtures: add the powder directly to the mixture to be coloured. A consideration on mixtures: when adding the coloured powders the butter and margarine must be of a soft and pasty consistency (room temperature); the white chocolate must be at melting temperature (in tempera).

FR Pour pâte: ajouter directement le produit à la masse à colorer. Conseil: au moment d'ajouter les poudres colorées, le beurre ou la margarine doit être souple, d'une consistance pâteuse (température ambiante); le chocolat blanc doit être fondu au bain-marie.

D Einfärben von Massen: das Pulver der Masse direkt hinzufügen. Kurze Anmerkung zu den Massen: wenn das Farbpulver hinzu gegeben wird, muss die Butter bzw. Margarine weich und geschmeidig sein (Raumtemperatur); weiße Schokolade muss vorher auf Schmelztemperatur gebracht werden.

Coloranti in polvere - tinte perlescenti - per superfici

IT Impiego: Coloranti in polvere per la decorazione di cioccolato, dei prodotti a base di zucchero e della pasta di mandorle; sono utilizzabili anche su prodotti da forno come pasticcini e biscotti.

UK Use: Decorative powder food colours for chocolate and products based on sugar and almond paste; they can also be used for baked products such as buns and biscuits.

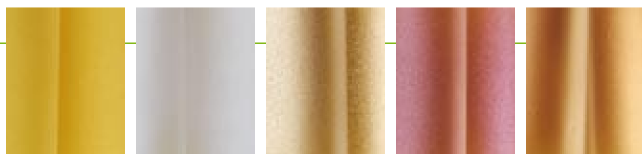
FR Utilisation: colorants en poudre pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre et de la pâte d'amandes; utilisable également sur les produits à cuire au four tels que tartelettes et biscuits.

D Einsatzgebiet: Lebensmittelfarbe in Pulverform zum Dekorieren von Schokolade, Zucker und Marzipan; auch für Backwaren geeignet, wie Kuchen und Kekse.





Barattolo da 25 gr
25 gr can
Pot de 25 g
25 g - Glas



24401 5pz



24402 1pz



24403 1pz



24404 1pz



24405 1pz



24406 1pz



IT Modalità d'uso:

utilizzando un pennello o direttamente le dita, applicare le polveri sulla superficie da decorare; in alternativa, è possibile utilizzare l'aerografo, diluendo 2 gr di polvere in 10 gr di alcool per alimenti.
Se utilizzate stampi in policarbonato, è possibile colorare direttamente lo stampo e poi procedere al colaggio del cioccolato; durante lo smodellamento il colorante si trasferirà dallo stampo ai soggetti in cioccolato.

UK How to use:

Using a brush or fingers directly, apply the powders to the surface to be decorated; as an alternative, you can use the airbrush, diluting 2 gr of powder in 10 gr of alcohol for foods.
If you use polycarbonate moulds you can colour the mould directly and then pour the chocolate; during the unmoulding the colouring is transferred from the mould to the chocolate objects.





FR Mode d'emploi:

à l'aide d'un pinceau ou directement avec les doigts, appliquer la poudre sur la surface à décorer; différemment, il est possible d'utiliser l'aérographe en diluant 2 g de poudre dans 10 g d'alcool à usage alimentaire.
En utilisant des moules en polycarbonate, il est possible de colorer directement le moule et de verser ensuite le chocolat; lors du démoulage, le colorant est transféré du moule au chocolat.

D Anwendung:

das Pulver direkt mit einem Pinsel oder mit den Fingern auf der Oberfläche verteilen. Kann auch im Verhältnis 2 Gramm Pulver zu 10 Gramm Lebensmittelalkohol vermischt und mit einem Sprühgerät aufgesprüht werden.
Wenn Polycarbonatformen verwendet werden, kann direkt die Form eingefärbt und dann die flüssige Schokolade eingegossen werden. Beim Ausformen wird der Farbstoff auf die ausgehärtete Schokolade übertragen.

STAMPIGEL



IT Gelatina per la creazione di stampi personalizzati per cioccolato

Vuoi realizzare una copia in cioccolato di qualcosa?

Posa l'originale in una bacinella, ricoprilo con Stampigel e attendi che il gel si solidifichi...
ed ecco pronto uno stampo per cioccolato!

Barattolo da 1,25 Kg
1,25 Kg can

Istruzioni d'uso:

1. Rimuovere il coperchio e mettere il barattolo di Stampigel nel microonde o a bagnomaria, fino alla sua liquefazione;
2. Ungere con olio di semi il soggetto da riprodurre e posizionarlo sul fondo di un recipiente sufficientemente alto;
3. Ricoprire totalmente il soggetto con Stampigel e mettere il tutto in frigorifero, fino al suo completo indurimento;
4. Estrarre lo stampo dal recipiente, incidere un lato dello stampo usando il taglierino e rimuovere il soggetto - se il soggetto ha un lato piatto, posate tale lato sul fondo del recipiente e colate il gel; una volta indurito, rimuovete semplicemente il soggetto, senza tagliare lo stampo;
5. Tenendo unito lo stampo con un elastico, colare il cioccolato; poi mettere il tutto in frigorifero per far indurire il cioccolato;
6. Togliere l'elastico e rimuovere il soggetto in cioccolato dallo stampo.

Come conservare gli stampi:
Mettere lo stampo in un recipiente in assenza d'aria e riporlo in un luogo fresco e asciutto.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24519	-	-	2x1,25 Kg	2	GE



STAMPIGEL

UK Gelatine to make personalised moulds for chocolate

Do you want to make a chocolate copy of something?

Put the original into a basin, cover it with Stampigel and wait for the gel to solidify ...
and you will have a chocolate mould!

How to use:

1. Remove the cover and put the Stampigel drum in the microwave or a bain marie, until the Stampigel liquefies;
2. Using seed oil grease the object to be reproduced and place it on the bottom of a sufficiently tall container;
3. Completely cover the object with Stampigel and put the whole into the refrigerator, until it hardens completely;
4. Take the mould out of the container, make a cut in the side of the mould using the cutter and remove the object – if the object has a flat side, place this side on the bottom of the container and pour the gel; once hardened, just remove the object, without cutting the mould;
5. Holding the mould together with an elastic band, pour the chocolate then put the whole into a refrigerator to harden the chocolate;
6. Remove the elastic band and take the chocolate object out of the mould.

How to keep the moulds:
Put the mould into an airtight container and place it in a cool and dry place.



STAMPIGEL



FR Gélatine pour réaliser des moules pour personnalisés chocolat

Vous souhaitez réaliser la reproduction d'un objet en chocolat?

Placer l'original dans un récipient, le recouvrir de Stampigel et attendre que la gélatine se solidifie...vous obtenez ensuite un moule pour chocolat!

Pot de 1,25 Kg
1,25 kg - Glas

Mode d'emploi:

1. Enlever le couvercle et placer le pot de Stampigel au micro-onde ou au bain-marie jusqu'à ce que le produit se liquéfie.
2. Enduire d'huile végétale l'objet à reproduire et le placer au fond d'un récipient suffisamment profond.
3. Recouvrir totalement l'objet de Stampigel et mettre le tout au réfrégérateur pour le faire durcir complètement.
4. Extraire le moule du récipient, inciser un côté du moule à l'aide d'une fine lame et retirer l'objet - si ce dernier a un côté plat, placer ce même côté plat sur le fond du récipient avant de verser la gélatine et après solidification, retirer l'objet sans couper le moule.
5. En maintenant le moule uni à l'aide d'un élastique, verser le chocolat à l'intérieur; placer le tout au réfrigérateur pour faire solidifier le chocolat.
6. Retirer l'élastique puis extraire l'objet en chocolat du moule.

Comment conserver les moules:
Mettre le moule dans un récipient étanche à l'air dars un endroit frais et sec.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24519	-	-	2x1,25 Kg	2	GE

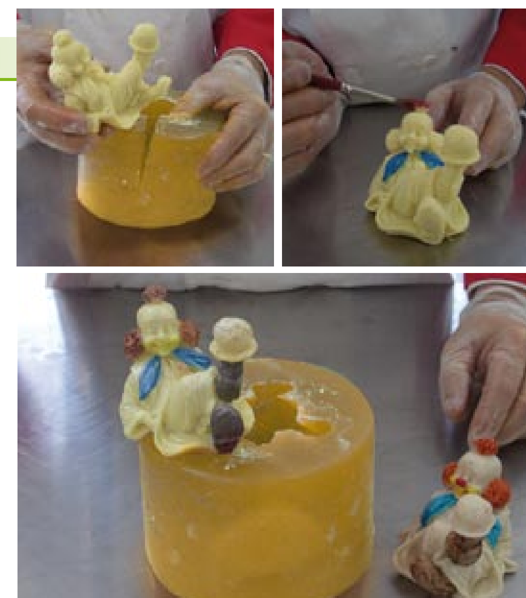


STAMPIGEL

D Gelatine zum Herstellen individueller Schokoladengussformen

Möchten Sie eine Kopie aus Schokolade herstellen?

Original in eine Schüssel legen, mit Stampigel bedecken und warten, bis das Gel aushärtet.... und schon haben Sie Ihre Schokoladengussform!



Anwendung:

1. Deckel abnehmen und den Stampigel – Eimer in den Mikrowellenherd stellen oder im Wasserbad erhitzen, bis das Gel flüssig wird;
2. Das Original, das kopiert werden soll, mit Pflanzenöl einpinseln und in ein ausreichend hohes Gefäß stellen;
3. Den Gegenstand vollständig mit Stampigel bedecken und in den Kühlschrank stellen, bis das Gel hart ist;
4. Die Gussform aus dem Behälter nehmen, mit einem scharfen Messer an der Seite einschneiden und den Gegenstand herausnehmen – wenn das Original eine flache Seite hat, diese Seite auf den Boden des Behälters legen und das Gel einfüllen, dann können Sie den Gegenstand einfach aus dem harten Gel holen, ohne die Form anzuschneiden;
5. Die Formhälften mit einem Gummiband zusammenhalten und die flüssige Schokolade einfüllen. Alles in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade aushärtet;
6. Das Gummiband abnehmen und die Schokoladenkopie herausnehmen.

Aufbewahrung der Formen:
Form in einen luftdicht verschlossenen Behälter legen und an einer kühlen und trockenen Stelle aufbewahren.





Barattolo da 1,5 kg di isomalto (E953) in grani
1.5 drum of isomalt (E593) in grains

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24520	-	-	1,5 Kg	1	-



IT ISOMALTO

Ideale per decorazioni e guarniture artistiche tipo zucchero tirato.

Perchè l'isomalto è migliore dello zucchero:

- E' lavorabile con maggior facilità - può stare molto più tempo sotto la lampada in lavorazione;
- Ha una bassa igroscopicità – ovvero bassa capacità di assorbire umidità dell'aria, quindi decorazioni dall'aspetto più cristallino e durevoli nel tempo.
- Solubilità pari allo zucchero.
- Consigliato per diabetici!
  L'isomalto, data la sua bassa risposta glicemica, è consigliato come sostitutivo dello zucchero per la preparazione di prodotti alimentari per diabetici.
  Il suo potere dolcificante è pari alla metà di quello dello zucchero.

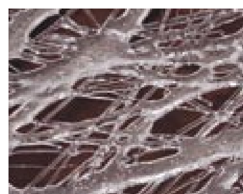
Istruzioni d'uso:

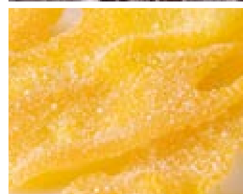
- Temperatura di fusione 180° C
  Sciogliere i grani a secco (senza altri liquidi) in un pentolino direttamente sul fuoco, in alternativa nel forno a microonde all'interno di un recipiente che possa sopportare la temperatura di fusione. Durante la fusione, verificare costantemente la temperatura con un caramellometro.
- Procedere alla lavorazione artistica come per lo zucchero tirato.

Decora le tue creazioni con i coloranti Modecor!
Per le decorazioni superficiali puoi utilizzare:

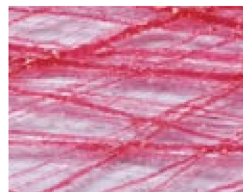
- Coloranti liquidi per aerografo;
- Coloranti in polvere, utilizzando l'aerografo, un pennello, le dita..;
- Colorante spray;

Per colorare la "massa" sono ideali i coloranti liquidi per aerografo; è sufficiente miscelare alcune gocce di colorante all'isomalto fuso (attenzione alla veloce evaporazione dell'acqua).









UK ISOMALT

Ideal for stretched sugar decorations and artistic garnishes

Why isomalt is better than sugar:

- It is easier to work – when being worked it can remain under the lamp for much longer;
- It has a low hygroscopicity – or a low capacity of absorbing moisture from the air, thus the decorations are more crystalline in appearance and last longer.
- Same solubility as sugar.
- Recommended for diabetics!
  Because of its low glycaemic response, Isomalt is recommended as a sugar substitute when preparing products for diabetics. Its sweetening power is about half that of sugar.

Instructions:

- Melting temperature 180°C
  Dissolve the dry grains (without other liquids) in a small pan directly on the flame, or alternatively in the microwave oven inside a container which is able to withstand the melting temperature.
  When melting, constantly check the temperature with a sugar thermometer.
- Work it artistically as for stretched sugar.

Decorate your creations with Modecor food colours!
For surface decorations you can use:

- Liquid food colours for airbrush;
- Powder food colours, using the airbrush, a brush, your fingers...;
- Spray food colour

To colour the "mixture" liquid food colours for spray gun are ideal; just mix a few drops of food colour with melted isomalt (be careful, the water evaporates quickly).



Pot de 1,5 kg d'isomalte (E953) en grains.

Isomalz – Granulat in 1,5 kg - Dosen (E953)

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24520	-	-	1,5 Kg	1	-





FR ISOMALTE

Idéal pour les décorations et les garnitures artistiques fagon sucre tiré.

Pourquoi l'isomalte est meilleur que le sucre:

- Il est plus souple et peut rester longtemps sous la lampe de travail.
- Il est moins hygroscopique, à savoir qu'il absorbe moins l'humidité de l'air, et permet ainsi d'obtenir des décorations plus cristallines et résistantes.
- Soluble à l'égal du sucre.
- Recommandé pour les diabétiques!
  Grâce à sa faible réponse glycémique, l'isomalte est recommandé comme produit de remplacement du sucre pour la préparation de produits alimentaires pour diabétiques. Son pouvoir dulcifiant est égal à la moitié de celui du sucre.

Mode d'emploi:

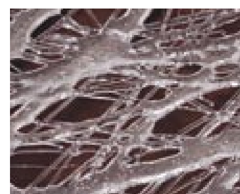
- Température de fusion 180°C.
  Faire fondre les grains à sec (sans autre liquide) dans une petite casserole directement sur la flamme, ou bien au micro-onde dans un récipient permettant de supporter la température de fusion. Pendant la fusion, contrôler constamment la température à l'aide d'un thermomètre à caramel.
- Ensuite, procéder au travail artistique comme pour le sucre tiré.

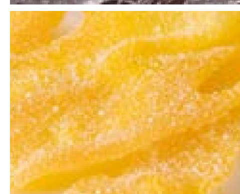
Décorez vos créations à l'aide des colorants Modecor!

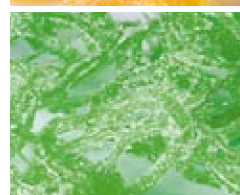
Pour les décorations superficielles, il est possible d'utiliser:

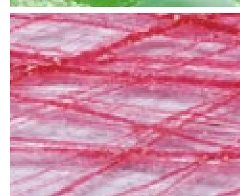
- Colorants liquides pour aérographe;
- Colorants en poudre, à l'aide de l'aérographe, d'un pinceau ou des doigts;
- Spray colorant;

Pour colorer une masse, les colorants liquides sont idéals; il suffit de mélanger quelques gouttes de colorant à l'isomalte fondu (attention à l'évaporation rapide de l'eau).









D ISOMALZ

Ideal zum Dekorieren und kunstvollen Garnieren mit Zuckerwatte-Effekt

Warum ist Isomalz besser als Zucker:

- Lässt sich leichter verarbeiten und kann sehr viel länger unter der Lampe verarbeitet werden;
- Ist sehr schwach hygroskopisch – das heißt, nimmt wenig Feuchtigkeit aus der Luft auf, deshalb werden die Dekorationen zarter und halten länger.
- Dieselbe Löslichkeit wie Zucker.
- Für Diabetiker empfohlen!
  Isomalz wird dank seiner schwachen Auswirkung auf die Zuckerwerte als Zuckerersatz für die Zubereitung von Diabetikerprodukten empfohlen. Süßt halb so stark wie Zucker.

Anwendung:

- SCHMELZEN-TEMPERATUR 180°
  Das Granulat in einem Topf trocken (ohne sonstige Flüssigkeiten) direkt auf dem Herd oder in einem entsprechenden Gefäß im Mikrowellenherd schmelzen.Während des Schmelzvorgangs die Temperatur konstant mit einem Schmelzthermometer prüfen.
- Wie mit Zuckerwatte dekorieren.

Dekorieren Sie Ihre Kreationen mit den Lebensmittelfarben von Modecor!

Für Oberflächendekorationen gibt es:

- Flüssige Sprühfarben;
- Pulverfarben, mit airbrush, Pinseln, mit den Fingern..;
- Farbsprays;

Zum Einfärben von „Massen" sind flüssige farben fur kompressor ideal; einfach einige Tropfen Farbe zum geschmolzenen Isomalz hinzugeben (Achtung: auf die Wasserverdunstung achten).

MODECORPASTE

IT Pasta modellabile commestibile a base di zucchero per decorazione
Maggior malleabilità e lavorabilità rispetto al tradizionale cioccolato plastico

UK Sugar-based edible and mouldable paste for decoration
More malleable and easier to work than traditional moulding chocolate

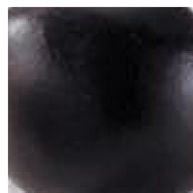
FR Pâte à modeler comestible à base de sucre pour décoration
Plus malléable que le traditionnel chocolat mou.

D Essbare Knetpaste auf Zuckerbasis zum Garnieren
Geschmeidiger und leichter zu verarbeiten als herkömmliche Schokoladenpaste



Colore bianco
White
Couleur blanc
Weiß

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24532	-	-	5 Kg	1	-



Colore cioccolato fondente
Plain chocolate colour
Couleur chocolat noir
Farbe Bitterschokolade

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24533	-	-	5Kg	1	-

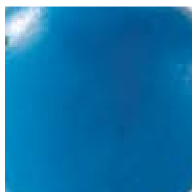
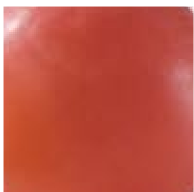
Colorala con gli spray tinte metallizzate e i coloranti per aerografo

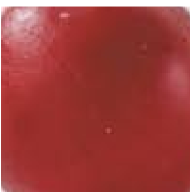
Colour it with the metallic shade sprays and the food colours for airbrush

À colorer avec les sprays couleurs perlés et les colorants pour aérographes.

Einfärbung mit Metallic-Sprays und Sprühfarben

IT Pasta modellabile commestibile a base di zucchero per decorazione
UK Make your artistic creations easily and quickly!
FR Réalisez facilement et rapidement vos créations artistiques.
D Kunstvolle Dekoration, leicht und schnell!



Confezione assortita 5 colori!
Assorted box with 5 colours!
Emballage de 5 couleurs assorties.
5 – Farbsortiment!

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24534	A	5	5x1Kg	5	-



Barattolo da 5 Kg
5 Kg can
Pot de 5 kg
5 kg - Glas





Barattolo da 1 Kg
1 Kg can
Pot de 1 kg
1 kg - Glas

MODECORGEL

IT Istruzioni d'uso:

Spalmare sul dolce un leggero velo di Modecorgel utilizzando una spatola; Fare aderire perfettamente la cialda alla torta;
Per rendere lucidi i disegni e per tagliare con facilità la cialda, stendete un altro velo di Modecorgel sopra la cialda stessa.

UK Instructions:

Spread a thin film of Modecorgel on the sweet using a spatula.
Make the wafer stick perfectly to the cake.
To make the designs shiny and to cut the wafer easily, spread another layer of Modecorgel on the wafer itself.

FR Mode d'emploi:

Appliquer sur le gâteau une fine couche de Modecorgel à l'aide d'une spatule;
Faire adhérer parfaitement la couche au gâteau;
Pour rendre les dessins plus brillants et pour faciliter le découpage appliquer une autre couche de Modecorgel sur la première.

D Anwendung:

Mit einer Spachtel eine hauchdünne Schicht Modecorgel auftragen;
Oblate an die Torte drücken ;
Damit die Bilder glänzen und die Platte leichter durchgeschnitten werden kann, eine weitere, hauchdünne Schicht Modecorgel auf der Oblate auftragen.



cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24196	-	-	900gr	6	GE



cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24198	-	-	50gr	40	GE



GHIACCIA REALE

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24120	-	-	4,5Kg	1	ZU

IT GHIACCIA REALE

Istruzioni d'uso:
miscelare con uno sbattitore 1 kg di prodotto con 150 gr di acqua tiepida per 5-6 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo;

UK ROYAL ICING

Instructions:
using a beater mix 1 kg of product with 150 gr of lukewarm water for 5 – 6 minutes until you obtain a smooth paste:

FR GLACE ROYAL

Mode d'emploi:
dans un mixer, mélanger 1 kg de produit à 150 ml d'eau tiède pendant 5 à 6 minutes pour obtenir une pâte homogène;

D ZUCKER-PULVER

Anwendung:
1 kg Präparat und 150 g lauwarmem Wasser 5-6 Minuten lang mit dem Mixer durchrühren, bis ein gleichförmiger Teig entsteht;

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24121	-	-	4,5Kg	1	PT

PASTIGLIAGGIO

IT PASTIGLIAGGIO

Istruzioni d'uso:
impastare a mano 1 kg di prodotto con 100 gr di acqua sino ad ottenere un impasto omogeneo.

UK GUMPASTE-POWDER

Instructions for use:
by hand mix 1 kg of product with 100 gr of water until you obtain a smooth paste

FR PASTILLAGE

Mode d'emploi:
mélanger à la main 1 kg de produit à 100 ml d'eau pour obtenir une pâte homogène.

D TRAGANT-PULVER

Anwendung:
1 kg Präparat und 100 g Wasser mit der Hand verkneten, bis ein gleichförmiger Teig entsteht.

Lucidante spray - Burro di cacao neutro



IT Spray per la lucidatura e protezione di superfici a base di marzapane e zucchero.
Modalità d'uso: accertarsi che la bomboletta spray sia stata tenuta a temperatura ambiente (20-25 °C circa) per almeno due ore prima dell'utilizzo; spruzzare uno strato omogeneo di prodotto sulla superficie che si vuole trattare da una distanza di circa cm 20-25.

UK SPRAY GLAZE – NEUTRAL COCOA BUTTER.
Spray to glaze and protect marzipan and sugar-based surfaces.
How to use: make sure that the spray can has been kept at room temperature (about 20 – 25°C) for at least two hours before using; spray an even layer of product on the surface from a distance of about 20 – 25 cm.

FR SPRAY BEURRE DE CACAO NAPPAGE BRILLANT NEUTRE.
Spray de nappage et protection pour surfaces à base de massepain et de sucre.
Mode d'emploi: s'assurer que la bombe a été conservée à température ambiante (20-25°C environ) pendant au moins deux heures avant utilisation; vaporiser une couche homogène de produit sur la surface à napper à une distance d'environ 20-25 cm.

D LACKSPRAY - KAKAOBUTTER NEUTRAL.
Lack- und Schutzspray für Marzipan- und Zuckerflächen.
Anwendung: sicherstellen, dass die Spraydose mindestens eine Stunde vorher bei Raumtemperatur (ca. 20-25 °C) gelagert wird; Spraydose in ca. 20-25 cm Entfernung halten und die betreffende, kalte Fläche gleichförmig besprühen.

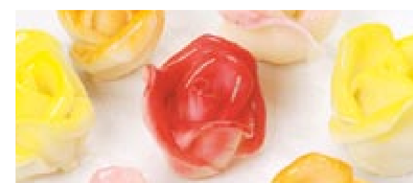
cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24501	-	-	-	1	-

Bomboletta da 400 ml
400 ml spray can

Bombe de 400 ml
400 ml - Spraydose







Lacca lucidante spray



IT Ideale per lucidare e proteggere dall'umidità il cioccolato, lo zucchero e la pasta di mandorle.
Elimina le impronte digitali e le leggere imperfezioni.
Modalità d'uso: spruzzare in modo uniforme da una distanza di 20/30 cm a partire dai lati; subito dopo l'uso pulire il beccuccio della bomboletta con dell'alcool. Bomboletta da 400 ml.

UK SPRAY LACQUER GLAZE.
Ideal for glazing and protecting chocolate, sugar and almond paste against dampness.
Eliminates fingerprints and slight imperfections.
Instructions: spray uniformly from a distance of 20/30 cm starting from the sides; immediately after use clean the spray nozzle with alcohol. 400 ml spray can.

FR LAQUE BRILLANTE EN SPRAY
Idéale pour faire briller et mettre à l'abri de l'humidité le chocolat, le sucre et la pâte d'amandes.
Élimine les traces de doigts et les légères imperfections.
Mode d'emploi: vaporiser de manière uniforme à une distance de 20/30 cm en commençant par les côtés; après utilisation, nettoyer aussitôt le bec de la bombe à l'aide d'alcool. Bombe de 400 ml.

D LEBENSMITTELLACKSPRAY
Glanz und Schutz vor Feuchtigkeit für Schokolade, Zucker und Marzipan.
Überdeckt Fingerabdrücke und leichte Fehler.
Anwendung: etwa 20-30 cm entfernt halten und gleichförmig aufspritzen, an der Seite anfangen; die Spritzdüse sofort danach mit Alkohol reinigen. 400 ml - Spraydose.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24400	-	-	-	1	-

Bomboletta da 400 ml
400 ml spray can

Bombe de 400 ml
400 ml - Spraydose





Refrigerante spray per cioccolato



IT Blocca in un istante le Tue composizioni in cioccolato.

UK SPRAY COOLER
Freezes your chocolate compositions in a moment.

FR SPRAY RÉFRIGÉRANT
Bloque en un clin d'œil vos compositions en chocolat.

D KÜHLSPRAY
Verfestigt Ihre Schokoladenkreationen in Sekundenschnelle.

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24380	-	-	-	1	-





Bomboletta da 400 ml
400 ml spray can

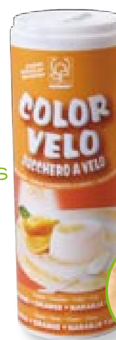
Bombe de 400 ml
400 ml - Spraydose





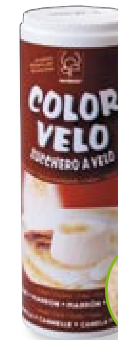


Cod. 24472
75gr 3pz
Gusto: Nocciola
Flavour: Hazelnut
Parfum: Noisette
Geschmack: Haselnuss





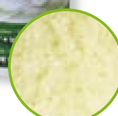
Cod. 24473
75gr 3pz
Gusto: Arancio
Flavour: Orange
Parfum: Orange
Geschmack: Orange





Cod. 24474
75gr 3pz
Gusto: Cannella
Flavour: Cinnamon
Parfum: Cannelle
Geschmack: Zimt





Cod. 24475
75gr 3pz
Gusto: Menta
Flavour: Spearmint
Parfum: Menthe
Geschmack: Minze



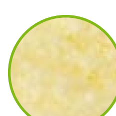


Cod. 24476
75gr 3pz
Gusto: Cocco
Flavour: Coconut
Parfum: Noix de coco
Geschmack: Kokosnuss





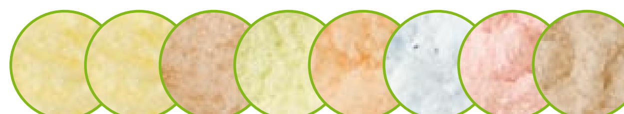
Cod. 24478
75gr 3pz
Gusto: Peperoncino
Flavour: Paprika
Parfum: Piment
Geschmack: Scharfer Paprika



Cod. 24477
75gr 3pz
Gusto: Vaniglia
Flavour: Vanilla
Parfum: Vanille
Geschmack: Vanille

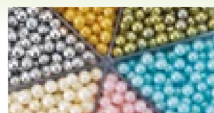
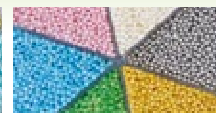
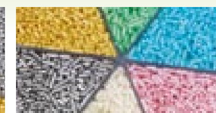
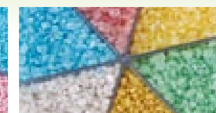
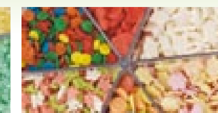
Confezione assortita!

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24471	A	7	75gr	8	ZU





Fantasy Sugar Party

IT Un mondo di decorazioni per i tuoi dolci

- Prodotti a base di zucchero per uso decorativo
- Un unico contenitore
- 6 decorazioni assortite

Apri e chiudi!

UK A world of decoration for your sweets (creations)

- Sugar-based products for decorative use
- One single container
- 6 assorted decorations

Re-sealable!

FR Un monde de décors pour vos gâteaux

- Produits à base de sucre à utiliser en décor
- Un seul récipient
- 6 décors assortis

Ouvrez et fermez!

D Eine Welt voller Dekorationsmöglichkeiten für Ihre Torten

- Zucker-Dekore
- Ein Behälter
- 6 Dekore sortiert

Öffnen und schließen!



SFERETTE IN ZUCCHERO

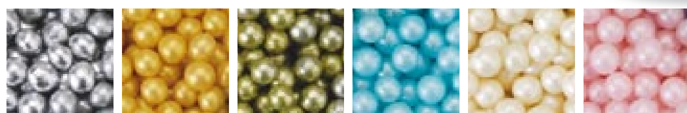
Sprinkles

Petites sphères en sucre

Zucker-Perlen

6 colori perlescenti
6 pearly colours
6 couleurs perlées
6 Perlenfarben

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24543	A	6	Ø8 h8	6	ZU



Barattolo da 240 gr
240 gr can
Pot de 240 g
240 g - Glas



MONPARIGLIA IN ZUCCHERO

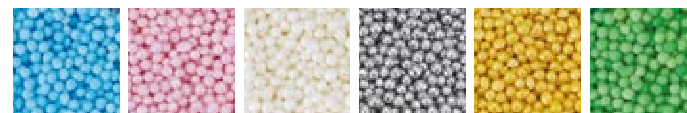
Nonpareils

Billes en sucre

Streudekor

6 colori perlescenti
6 pearly colours
6 couleurs perlées
6 Perlenfarben

cod	●●●	■■■	cm	pz	mat
24542	A	6	Ø8 h8	6	ZU



Barattolo da 240 gr
240 gr can
Pot de 240 g
240 g - Glas